

# Kastenkuchen mit Bananen (laktosefrei)

## Zutaten:

500 g Minibananen  
2 Eier  
200 g Zucker  
4 EL Zitronensaft  
1 Päckchen Backpulver  
3 EL Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)  
250 g Mehl  
30 g Sojamargarine  
100 g gemahlene Mandeln

## Zubereitung:

- 375 g Bananen pürieren.
- Eier, Zucker und Margarine schaumig rühren.
- Bananenpüree und 2 EL Zitronensaft zugeben.
- Mehl, Backpulver, Mandeln und Milch unterrühren.
- Restbananen in Scheiben schneiden.
- Restzitronensaft über die Bananen geben.
- Bananen vorsichtig unter den Teig heben.
- Eine Kastenform gut einfetten.
- Den Teig einfüllen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Kuchen stürzen und auskühlen lassen.